

# 北京智利进口葡萄酒

生成日期：2025-10-29

法国的葡萄酒历史可以追溯到3000年以前，公元00年葡萄就在罗纳河一带种植，之后就随之出现葡萄酒的酿造与饮用。经过几千年的演化及发展，葡萄酒逐渐在法国形成极为完备的生产及管理体系。法国对葡萄酒实行极为严格的分级管理制度，一般分为四个等级，一级为法国法定葡萄酒，是葡萄酒中的精品，产量约占35%，它的品种、种植数量、产量，生产流程质地量化，都有严格的标准，要求必须完全用原产地种植的葡萄酿造；二级是特酿葡萄酒，产量很少，严格控制在2%，由国家原产地地名协会控制与管理；三级四级分别为当地产葡萄酒和佐餐葡萄酒，前者酒标上标明产地地名的葡萄酒，后者没有严格要求，产量分别占25%和38%，市面上流通的大都是这两类葡萄酒。葡萄酒种类较多，按其颜色可分为红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒。红葡萄酒是红葡萄采摘后，洗净连同皮一起取汁，用汁酿造而成。白葡萄酒是将红葡萄去皮取汁、或用白葡萄榨汁酿造。桃红葡萄酒则在酿造过程中，只用较短时间发酵，一般不超过48小时。按其形状又分为带气泡和不带气泡的葡萄酒，由于酿造工艺不同，酿出的葡萄酒便各种各样，香槟地区酿造的葡萄酒，采取两次发酵工艺，酿出的葡萄酒是带气泡的，我们通常称之为香槟酒。

推出臻旺Goluck系列，助力为合作伙伴打开市场、拓宽渠道的高性价比产品。北京智利进口葡萄酒

香槟酒宜配甜点心、鱼翅火鸡及布丁等。饮用过程有讲究，红葡萄酒须在饮用前一个小时打开瓶盖，让其自由呼吸空气，或者倒入宽敞口瓶中让其自然“醒酒”。葡萄酒斟入杯中不可过满，饮用前将杯中酒顺时针慢慢转动，饮用过程慢慢品尝，葡萄酒不适合用大碗“海喝”，也不适宜“一口闷”式豪饮。葡萄酒打开以后，一次喝不完，可将软木盖上，置入冰箱冷藏两三周继续饮用。由于葡萄酒具有养颜美容、延缓心血管老化、抗自由基、抗氧化、变、老等功效，法国是欧美国家中人均寿命长的国家之一，尽管法国人爱吃鹅肝、蜗牛、牛排等高热量食物。但在大街上法国人中的胖子并不多，更鲜见大腹便便者，这在其他欧美国家中并不多见。法国人的心脑血管发病率在发达国家中也是比较低的，这就不难理解法国人为何对葡萄酒情有独钟了。北京智利进口葡萄酒秉承“专注品质，创新深耕”的经营理念。

半甜型的葡萄酒含糖量一般在12-45克/升，甜型的在45克/升以上。3. 按照酿造工艺划分：静态葡萄酒、气泡酒、加烈葡萄酒、加味葡萄酒冰酒。起源于德国，早在1765年，德国下了一场很大的早雪，雪变成了冰堆积在葡萄串上，当时种植葡萄的农民都以为今年的收成完了，结果到了11月，葡萄还好好的挂在葡萄藤上。因为晚了收割，葡萄内糖分增加，水分结冰，榨汁后竟然酿出了的冰酒！贵腐葡萄酒。用受到贵腐霉菌侵害的白葡萄酿制而成，由于贵腐霉菌依附在葡萄上，吸取了葡萄里的水分，留下了很浓的糖分和香味，就像葡萄干一样，所以酿出的葡萄酒很甜，而且因为一些神秘的化学反应，贵腐霉菌给葡萄酒带来了一种神秘的香味。静态酒和气泡酒。我们日常饮用的大部分葡萄酒都是静态酒，而气泡酒指的是在酿制过程中保留了产生的二氧化碳，也被称为“汽酒”，酒精含量在8%—14%之间。加烈葡萄酒。加烈型即加强型葡萄酒，是在发酵过程中加入酒精，终止酵母的运作，使其酒精含量提高到15%—22%，同时也保留了较高的糖分，比如西班牙的雪莉酒，葡萄牙的波特酒。加味葡萄酒。在葡萄酒内加入药草、香料等酿制而成的酒，如艾草酒、开味酒、奎宁酒都是加味葡萄酒。

认识葡萄酒家族根据国际葡萄·葡萄酒组织的规定，葡萄酒是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经完全或部分酒精发酵后获得的饮料，全世界的葡萄酒品种繁多，现在就先简略认识几种较常见的葡萄酒吧！**红酒VS.白酒**：红酒和白酒的不同，除了葡萄品种之外，重要的在于制作过程。白酒先榨汁再发酵，红酒先发酵再榨汁。也就是说，红酒发酵时连着果皮，因此果皮中的单宁也进入酒中，使得红酒通常带有涩味，层次多变。由左至右：白酒、粉红酒、冰酒、气泡酒粉红酒(RosWine)□也称为玫瑰红酒。制程缩短果皮和果肉、果汁的接触时间，通常数天之后就会将果皮滤除，所以颜色较淡，较容易入口，适合初次接触葡萄酒的人，也有少部分粉红酒是采用白葡萄酒与红葡萄酒混合而成。玫瑰红：酒精度低于一般的葡萄酒，是葡萄酒混葡萄汁再加香精及香料调味，所以并不算是正规的玫瑰红酒。冰酒：通常是在天气寒冷的国家，趁葡萄还在藤蔓上结冻，立即采收利用，浓缩了葡萄的糖分，因而可酿制出甜分高的葡萄酒。深色或浅色的葡萄皆有酿制。气泡酒：也属葡萄酒的一种，通常有白色或粉红香槟两种，根据含糖量还分为干型、甜型等不同等级。其中香槟是一种经典的气泡酒，采瓶内二次发酵法，又称香槟法。

包括葡萄酒的搭配选择、葡萄酒知识文化传播培训、门店装修设计、品牌宣传推广、营销活动落地执行指导等。

小型的中国白酒杯、啤酒杯和纸杯一定不能用来饮用葡萄酒，对饮器和礼仪的讲究要跟对葡萄酒本身的讲究一样相称。如何倒酒在倒葡萄酒时，酒瓶口要距离酒杯约**5cm**高，避免与杯沿的接触，倒酒到葡萄杯身约1/3处杯径宽的位置即可，这样倒好酒后可以轻轻摇动酒液，使酒香散发出来，不至于因为倒得太满而在摇杯时洒出。如何敬酒敬酒时应该将杯子举起到略低于视线，并注视对方，表示敬意。如何碰杯如果对方是长辈或者贵客，可以按中国的礼仪稍稍压低杯沿，既表示了敬意，又避免了杯口相互接触的卫生问题。新、老世界酒标的区别老世界指的是传统上产出葡萄酒的国家，主要指欧洲（意大利、奥地利、乌克兰），但也包括了地中海沿岸具有悠久酿酒历史的北非和近东国家（黎巴嫩）。新世界指的是比如美国、南美、南非、澳洲这些由传统葡萄酒产国传入酿酒技术，进而有了自己发展的“新”的葡萄酒产国。一支法国酒和一支阿尔及利亚酒，菜鸟面对选择，无论如何也都是法国酒更为保险一点。所以我的建议是：在初学阶段更多地关注产地吧，尽量选择那些度大的产区，别怕俗。

葡萄酒品鉴培训相关酒知识。北京智利进口葡萄酒

开创葡萄酒个性化定制消费新体验，带给国人非凡的品质美酒享受。北京智利进口葡萄酒

人们总是将葡萄酒和爱情相提并论，或许是葡萄酒像极了爱情的味道。当爱情与美酒相伴，定是胜却人间无数。点个关注吧！谢谢啦！为您分享葡萄酒的知识要点，以快的速度了解葡萄酒，从红酒“砖家”变成“\*\*”！红酒、干红、干白、香槟、气泡酒的区别：葡萄酒就是红酒？红酒就是葡萄酒的一种。其实葡萄酒按颜色分还有红色的红葡萄酒，淡黄的白葡萄酒、桃红色的桃红葡萄酒。随着葡萄酒文化的深入传播，其它种类的葡萄酒消费增多，定会有越来越多的人了解到，红酒只是红葡萄酒的简称，而不能代指所有葡萄酒。干白**vs**干红干红与干白这里的“干”其实这并不是中文传统的说法，而是直接从西方语言（比如英语里的dry□法语里的sec□中翻译引进过来的。这里的干指的是葡萄酒的含糖量每公升不高于4克。所以干红、干白指的就是每公升含糖量**4g**以下的红葡萄酒和白葡萄酒。这些葡萄酒虽然含糖量低，但是不一定喝起来没有甜味哦。因为甜润的口感不仅是由糖类带来的，还有酒精和一些酯类等成分都能带来甜味。香槟**vs**起泡酒香槟其实是起泡酒□**sparklingwine**□的一种。但是用香槟制作法做出来的起泡酒，并不能全部成为香槟。

北京智利进口葡萄酒

臻熙酒庄(深圳)有限公司致力于食品、饮料，以科技创新实现\*\*\*管理的追求。臻熙酒庄作为一般经营项目

是：红酒文化培训（不含职业技能培训）；会议服务；酒文化活动的策划及推广；红酒、预包装食品的品牌开发与运营（不含生产和销售）；酒具的批发；代理进出口（涉及配额许可证管理、专项规定管理的商品按照国家有关规定办理）；企业形象策划；企业营销策划；广告制作咨询；品牌推广策划咨询；国内贸易，货物及技术进出口。（法律、行政法规决定规定在登记前须经批准的项目除外）。许可经营项目是：红酒销售；小型餐饮服务；红酒、预包装食品的批发兼零售。的企业之一，为客户提供良好的意大利葡萄酒，智利葡萄酒，西班牙葡萄酒，葡萄酒招商。臻熙酒庄不断开拓创新，追求出色，以技术为先导，以产品为平台，以应用为重点，以服务为保证，不断为客户创造更高价值，提供更优服务。臻熙酒庄创始人卢少卿，始终关注客户，创新科技，竭诚为客户提供良好的服务。